

**C**ontinental<sup>®</sup>  
E l e c t r i c

**INSTRUCTION MANUAL**



**GRIDDLE**

**MODEL:  
CE23811**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## INSTRUCTION MANUAL

Dear customer,

Please read these Operating Instructions through carefully before connecting your device to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

## SAFETY INFORMATION

- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance may be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating plate.
- Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. However should the appliance accidentally fall into water, unplug the appliance immediately and have it checked by a qualified person before using it again. **Non-observance could cause a fatal electric shock!**
- Never attempt to open the housing yourself.
- Do not place any kind of object into the inside of the housing.
- Do not use the appliance with wet hands, on a damp floor or when the appliance itself is wet.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Check the cord and the plug regularly for any possible damage. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cord or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if necessary.
- Never attempt to repair the appliance yourself. **This could cause an electric shock.**
- Do not allow the cord to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked flames. Remove the plug from the socket only by holding the plug.
- For extra protection it is possible to fit the electric household installation with a fault current breaker with a rated breaking current of not more than 30mA. Ask your electrician for advice.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
- If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
- This appliance is intended only for food preparation.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Children cannot recognise the dangers involved in the incorrect use of electrical appliances. Therefore never allow children to use household appliances without supervision.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned.
- **Danger!** Nominal voltage is still present in the appliance as long as the appliance is connected to the mains socket.
- Switch the appliance off before disconnecting from the mains.
- Never use the cord to carry the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## HOUSEHOLD USE ONLY

### SPECIAL SAFETY INFORMATION

- **The unit heats up very quickly and cools down only very slowly. Watch out for splashing of fat and vapours during operation and even the grilling process! Touch it only at the handle.**
- Do not use any accessories that were not supplied with this unit!
- Do not place this unit next to hot devices (e.g. next to a cooker or oven). There must also not be any inflammable objects (such as curtains) near the unit.
- **Caution:** The power cord must not touch the hot parts of the unit during operation!

### HEALTHIER GRILLING

- With this diet grill, you can prepare food much healthier than with earlier grill devices:
  - ⇒ The grill plate has been given a non-stick coating. It therefore requires very little or no oil for the grilling process.
  - ⇒ The oil flowing out from the food during grilling runs into the attached put-out drawer through slotted opening.

### BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material.
- Clean the unit before using it for the first time (see *CLEANING AND CARE*)
- There can be some smells when using it for the first time. Residues left over from the manufacturing process are being burned on the grill plate.

### OPERATION

- Prepare first the stuff to be grilled (clean, marinate, apply spices and, if necessary, a thin layer of oil or fat). Please let moist foodstuffs dry.
- **Caution:** First, place the stuff to be grilled and only then connect the mains plug with a plug point. Otherwise, the unit would heat up too much.
- This Healthy Grill has an **overheating protection**: If the device has heated up too much, it switches off automatically. The lamp in the thermostat goes off. In this case, pull out the mains plug and let the device cool down completely. Only then can you start the next grilling operation.
- Place the stuff to grill at the centre of the baking plate. Do not use any metallic or sharp-edged tools. Then could damage the non-stick coating on the unit.
- Place the stuff to grill at the centre of the baking plate. Because the heating power is higher there.
- Plug the connector with thermostat into the appliance, then connect the main plug to a suitable socket.
- Turn the thermostat pass "0", the indicator lamp lights up, the baking plate begins to heat up.
- **Caution: The unit becomes very hot during operation! Touch it only at the handle.**
- You can terminate the grilling process any time by turning the thermostat to "0" or pulling out the mains plug.
- **Always pull out the mains plug, when the grilling operation is over.**

## ADVICE AND RECIPE IDEAS

### Meats

- Choose meats of even thickness and good quality.
  - Grill meat at room temperature; otherwise it will be tough.
  - To give more flavour, marinade your meat in a little oil or wine, or with a few herbs in alcohol. Remember these are the meats best suited to the cooking;
  - Beef: fillet steak, entrecote, rump, ribs.
  - Veal: scallops, chops.
  - Pork: pork-steaks, bestend chops.
  - Mutton/Lamb: slices of leg-of-lamb, best end chops, neckend chops.
- Also: prick sausages, black pudding, so that they do not burst.

### Kebabs

- Cut the meat or the fish in 2-3 cm cubes.
- Marinade in white wine (") and oil with herbs if meats or cured products and in oil and lemon-juice if fish.
- (") Notice:  
Alcohol is inflammable.  
The misuse of alcohol is bad for your health.

### Fish

- Slit the tops of mackerel and sea bream.

## CLEANING AND CARE

- **Before any cleaning, disconnect and let your Healthy Grill cool for half an hour minimum.**
- Empty the drawer and clean it
- Use a piece of cloth moistened with water and cleaning medium for cleaning the housing.
- **Cleaning the baking plate:** First, remove the larger pieces of food such as burnt up cheese. Use only soft tools for cleaning, such as plastic or wooden spoons. Never use any baking oven sprays or other sharp, pointed or scouring cleaning media. You can then clean the baking plate with hot water and a clening medium. Do not use petrol or solvents!

FOOD	TIME (minutes)	TEMPERATURE (preheat)
Bacon	8-14	375°F
Sausage patties	8-12 7-10	375°F 375°F
French Toast	6-10	375°F
Pancakes	7-10	350°F
Eggs	2-3	350°F
Hamburger	16-20	350°F
Ham Slices	3-5	325°F
Sandwiches	6-10	350°F
Steaks	12-15	400°F
Pork Chops	15-20	350°F
Vegetables	15-20	375°F



**C**ontinental<sup>®</sup>  
E l e c t r i c

**MANUAL DEL USUARIO**



**PLANCHA PARA ASAR**

**MODELO:  
CE23811**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

## MANUAL DE INSTRUCCIONES PLANCHA DE ASAR

Estimado consumidor,

Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones antes de hacer uso del producto que acaba de adquirir, para hacer un uso responsable y correcto del mismo. Por favor preste especial atención al apartado de seguridad y precauciones.

### INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Un uso incorrecto e impropio puede dañar el aparato y puede causar lesiones al usuario. La empresa no se hace responsable del daño ocasionado por el mal uso del aparato.
- Antes de conectar el aparato a la red, compruebe el termostato junto con el cable, están correctamente enchufados al aparato y que no se vislumbra ningún pellizco o corte en los componentes. De ser así, no enchufe el aparato y devuélvalo a su lugar de compra para que sea controlado por el servicio técnico.
- No ponga el aparato sobre superficies mojadas o lo enchufe dentro de ningún tipo de líquido. Si el aparato cayera en el agua, no toque nada podría resultar MUY PELIGROSO, deje su hogar sin corriente para poder desenchufar el aparato y llévelo al servicio técnico correspondiente. El no respeto de estos consejos podría causarle un daño físico.
- No desmonte jamás usted mismo el aparato.
- No coloque objetos sobre el aparato cuando éste funcione.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Compruebe regularmente el cable de conexión y sus componentes y siempre alejelo lo máximo del foco de calor de su plancha de asar. Evitará posibles daños al cableado.
- Jamás intente reparar usted mismo el aparato. Entreguelo en el establecimiento donde lo compró.
- Se entiende que la plancha de asar está configurada únicamente para tal fin, es decir, para la cocción de alimentos y no para fines distintos. El uso para fines que no sean los de cocinar provocará la pérdida inmediata de la garantía.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando éste esté en uso. Alejelo de los niños y no les permita manipularlo.
- Desenchufe siempre el aparato cuando este no se use.
- PELIGRO: EL VOLTAGE NOMINAL TODAVÍA ESTÁ PRESENTE EN EL APARATO SIEMPRE QUE EL APARATO ESTE CONECTADO A LA RED.
- Ponga el termostato en OFF antes de desconectar el aparato del enchufe.
- Nunca use el cable para levantar o mover el aparato. La toma del termostato podría estropearse.

### INFORMACIÓN ESPECIAL DE SEGURIDAD:

La plancha de asar, gracias a su elevada potencia, calienta a gran velocidad. En cambio la bajada de temperatura es lenta debido a la

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

calidad del teflón que mantiene la plancha mucho tiempo caliente para conservar a temperatura los alimentos. Siempre que opere con la plancha de asar, manipúlela de las asas. No toque la superficie hasta pasadas dos horas después de cocinar. Protéjase las manos.

No use ningún accesorio que no se haya entregado en esta unidad. No situe esta aparato muy cerca de otros electrodomésticos que generen calor como hornos, microondas etc...

NOTA: El cableado no ha de estar en contacto con superficies de calor.

Con su plancha de asar usted cocinará de forma mucho más sana ya que no necesita aceite para la cocción de alimentos, su teflón de alta calidad permite el cocinado rápido y sano.

En caso de preparar alimentos podemos añadir un poco de aceite de esta forma comprobaremos que el ahorro del mismo es espectacular.

#### **ANTES DEL PRIMER USO:**

- Saque todos los componentes de su caja (bolsa).
- Limpie cuidadosamente todos los componentes con un trapo que no contenga elementos metálicos. (bayeta, papel de cocina etc...)
- Puede que en el primer uso el aparato produzca algo de olor, pueden ser micro residuos de polvo que al calentar provoquen este peculiar olor. Se quemarán y el olor desaparecerá.

#### **FUNCIONAMIENTO**

Prepare primero los alimentos antes de emplear su plancha de asar.

Límpielos, sáelos, y recuerde que puede cocinarlos con o sin aceite.

Recuerde que su plancha de asar tiene un dispositivo de seguridad: en caso de que la plancha caliente demasiado, ésta se apaga automáticamente. La luz del termostato se apaga, para indicar el proceso. Una vez que el termostato controle que la plancha de asar se ha enfriado lo suficiente se volverá a encender.

No emplee elementos metálicos que pudieran dañar el teflón de su plancha de asar. Emplee cucharas, tenedores de madera u otros componentes que permitan el uso junto con elementos de teflón, evitará rayarlo y estropearlo. Situe los elementos que requieran más calor en el centro de la plancha de asar, en ese lugar se concentra más poder calorífico, lo que le permitirá cocinar aquellos alimentos que tardan más tiempo en el centro y el resto en los laterales.

Una vez gire el termostato y esté pase de su posición "0", la luz del mismo se encenderá y la temperatura de la resistencia empezará a aumentar.

No toque la superficie de la plancha de asar, la temperatura es muy alta y existe riesgo de quemaduras.

Una vez acabada la cocción gire el termostato en la posición OFF.

<b>COMIDA</b>	<b>TIEMPO</b> (minutos)	<b>TEMPERATURA</b> (precalentar)
Tocineta	8-14	375°F
Salchichas	8-12	375°F
Brochetas	7-10	375°F
Tostadas Francesas	6-10	375°F
Pancakes	7-10	350°F
Huevos	2-3	350°F
Hamburguesas	16-20	350°F
Tajadas de Jamón	3-5	325°F
Sandwiches	6-10	350°F
Carne en filetes	12-15	400°F
Chuletas de Cerdo	15-20	350°F
Vegetables	15-20	375°F